

# Les alpages d'Hérémence

par *Alexandre BOURDIN, Euseigne*

---

Les nombreuses associations locales que l'on trouve à Hérémence, relèvent davantage de la tradition que d'une organisation juridique.

C'est tout au début de la création d'un genre de règlement que ces associations se sont constituées, montrant le plus bel exemple de système corporatif et coopératif.

Nous savons très peu de choses sur les premiers débuts, mais la bonne foi de chacun remplaçait avantageusement les règlements actuels, jamais assez clairs et toujours remis en cause sur un point ou un autre.

Parmi ces associations, les alpages sont restés ce qu'ils étaient au début, un grand rouage de la vie économique communale.

Les Hérémensards sont des gens travailleurs, à qui les difficultés de la vie ne font pas peur. Aujourd'hui encore, ils vivent, dans la mesure où le permet la densité de la population, du travail de la terre. C'est surtout à cause du conditionnement du terrain — grande pente, terrain sec et argileux, — que le travail est si pénible. Le morcellement y apporte aussi sa très large part. Il n'est pas rare de trouver des exploitations de deux hectares qui ont de 30 à 40 parcelles de prés, une douzaine de champs et 4 ou 5 morceaux de vignes en plaine. Mais les Hérémensards sont fiers de leur coin de terre, et ce ne sont pas des sollicitations suspectes qui les arrachent à leur avoir. D'ailleurs, l'organisation de leur vie leur apporte chaque année des changements qui ne manquent pas d'intérêt. C'est surtout la vie du petit troupeau de la famille qui amène ces changements. Ce n'est pas le troupeau qui suit la famille, mais la famille qui suit le troupeau.

Si nous commençons à suivre ce troupeau au Nouvel-An, nous trouvons le bétail des Hérémensards disséminé dans les mayens de la vallée, soigné par un membre de chaque famille, et changeant de place une fois par mois environ, jusqu'au mois d'avril, qui

le voit rassemblé au village, en grande partie du moins. Des onze villages et hameaux de la commune, la vie est invariablement la même.

On reste au village jusqu'au début de juin, fin de la période d'hivernage. On y mange le foin récolté sur les prés disséminés aux alentours, les uns situés à dix minutes, les autres à plus d'une heure de distance.

Au début de juin commence la période d'estivage pour le bétail. C'est alors le départ pour le mayen, au gai tintement des sonnailles. Souvent, c'est toute la famille qui s'en va avec lui, passer près d'un mois là-haut sur les pentes ensoleillées ou à l'ombre des forêts millénaires. Ce sont surtout les familles avec enfants, car les grandes personnes n'ont guère le temps de se payer des séjours. Et nous trouvons parfois des pères de famille travaillant un jour aux vignes à 600 mètres d'altitude, tandis que le lendemain ils sont en corvée sur l'alpage à plus de 2000 mètres.

Le mayen constitue une transition entre le village et l'alpage. C'est une prairie assez bien entretenue, avec rapport en foin normal, d'une prairie ordinaire, bien qu'il serve de pâturage. Il est situé, en général, à mi-chemin entre le village et l'alpage. Sa superficie varie beaucoup. Nous trouvons des mayens de 2000 mètres carrés, d'autres avec un peu de forêt de 5 à 7000 mètres et plus, même jusqu'à deux hectares. C'est donc ici la première étape de l'alpage ; elle est aussi la dernière.

Les constructions de nos mayens ont toutes le même type. Elles ont leurs fondements en pierre, ainsi que les parties qui touchent le sol. Tout le reste est construit en bois, tous les services sous le même toit. Elles renferment une écurie, dont la porte se trouve au milieu de la construction ; elle est divisée en deux parties égales, à droite et à gauche de l'entrée. La crèche est formée par deux ou trois plateaux de 6 à 8 cm. d'épaisseur et percés de trous pour placer les chaînes du bétail. Ces plateaux sont solidement ancrés aux deux extrémités dans des pièces de bois enfoncées en terre. L'espace entre les plateaux et la paroi constitue la crèche. Au milieu de l'écurie se trouve la « chenau », espace ordinairement dallé, pour la circulation et pour le fumier, large de 60 cm. à 1 mètre.

La grange, située au-dessus, ne contient ordinairement que les quatre parois ; actuellement tous les chalets qui se construisent ont aussi une chambre, emboîtée dans la grange, pièce d'environ 2 m. 50

à 3 m. de large, sur toute la largeur du chalet, soit 4 à 5 m. C'est une chambre chauffable, servant à la fois de cuisine et de chambre à coucher. L'ameublement est des plus rudimentaire, une petite table, un ou deux buffets ou bahuts, un banc, un ou deux escabeaux. Deux fenêtres de 40 X 60 cm. éclairent la pièce.

### **Propriété et organisation des alpages**

Les alpages de la commune d'Hérémente sont au nombre de onze, dont six en main des Hérémentsards, quatre, propriété de consortages de Vex, et un à la bourgeoisie d'Arbaz. L'organisation de la vie est partout la même pour ainsi dire.

Les six premiers de ces alpages sont : Mandelon et Novellé sur la rive droite de la Dixence, Barmaz et Liappey derrière le lac actuel des Dix, Orchèraz et Essertze sur la rive gauche de la rivière. Tous ces alpages sont constitués en consortages, association reconnue juridiquement. Il y a très peu de chose de changé depuis le vieux temps au point de vue exploitation.

Nous distinguons deux genres d'alpages : l'alpage à chalets dont le type est Orchèraz et l'alpage à « remointze » dont le type est Barmaz.

Une « remointze » est une subdivision bien déterminée de l'alpage, où l'on reste un certain nombre de jours, afin de faire profiter les terrains d'alentour du fumier qu'y laisse le bétail. Il ne s'y trouve qu'un seul bâtiment entouré d'un grand parc. C'est le bâtiment où se retirent les domestiques pour y faire leur ménage. Le bétail, ramené chaque soir dans le parc, est soumis à toutes les intempéries.

Au chalet, par contre, le bétail est toujours dans des étables, et les domestiques sont plus ou moins bien logés. Actuellement, tous les alpages possèdent pour eux une chambre chauffable. Trois des six alpages possèdent des chalets neufs, construits d'après les plans du Service des améliorations foncières.

Tous les anciens chalets des alpages d'Hérémente étaient construits de la même façon.

Ils comprenaient premièrement le bâtiment principal, abritant le local de fabrication, la chambre à lait et la cave sur laquelle logeaient ordinairement les domestiques.

Les étables, dont chacune est utilisée par un, deux ou trois propriétaires, étaient disposées de façon à former un grand parc

sur lequel elles s'ouvraient. La rangée contre la montagne ne possédait qu'un seul pan de toit, au ras du sol.

Les bâtiments comprennent aussi un grenier pour remiser les outils, les denrées alimentaires et pour coucher. Nous y trouvons encore une écurie à porcs, répartie à l'intérieur en 24 parts, soit deux par chésin. Chaque part ne peut contenir qu'une bête qui ne peut pas se tourner, et doit rester ainsi deux mois et demi à se coucher ou rester debout toujours à la même place. Un petit trou est aménagé derrière pour l'évacuation des excréments.

On trouve aussi sur l'alpage une remise à bois, et, à l'écart, des étables pour génisses, d'une seule pièce et très basses à cause du danger des avalanches.

Toutes les constructions sont d'un style typiquement valaisan, fondements en pierres, ainsi que les parties touchant la terre. Le reste en bois à charpente brute, avec un toit à deux pans couvert en bardeaux.

Sauf la chaudière, tous les ustensiles employés sur l'alpage sont en bois. Ils comprennent : les écuelles à lait de 15 litres environ, les seilles à traire, les cuillères en bois, pour la crème, de forme plate et rectangulaire, ainsi que les écuelles pour le service du ménage et des propriétaires.

Les domestiques faisaient jusqu'à dernièrement leurs repas dans des chaudrons de cuivre de 5 à 10 litres.

La chaudière est logée ordinairement dans un coin approprié et ne change pas de place jusqu'à la fin de la saison, sauf qu'elle est tournée en sens inverse pour la retirer du feu.

Les alpages sont situés à des altitudes allant de 1700 à 2400 mètres. Les terrains pâturés par le gros bétail atteignent 2700 mètres, et par les moutons près de 3000 mètres.

Tous les alpages sont donc constitués en consortages, avec des droits de fond très variés. Ainsi, Mandelon possède 172 vaches de fond, Essertze 144, Orchèraz 132, Novellé 96, Barmaz 96 avant l'installation du lac, et 60 maintenant, Liappey 60 droits. A part cela, il y a le troupeau des génissons dont le droit est de un pour chaque 4 vaches. Pour les moutons, le droit est illimité. Les propriétaires ont même le devoir de les alper le plus nombreux possible. L'alpage entretient aussi des porcs : un pour chaque 6 vaches pour ceux « de dedans » (chosse en patois) et un pour chaque 6 pour ceux « de dehors », c'est-à-dire qui sont laissés en liberté. Tous les alpages, sauf Orchèraz, ont aussi le troupeau des veaux dont le

droit est un pour chaque 4 vaches. Novellé et Barmaz acceptent aussi des chèvres et cabris qui sont gardés avec les génissons.

La base du droit de fond est le quartier. Il constitue une véritable action ou part sociale. Il faut quatre quartiers de fond ou un droit entier pour pouvoir alper une vache. Toutefois, en ce qui concerne le droit d'herbe, ou « inalpe », il faut cinq quartiers à Mandelon et quatre et demi à Orchèraz. Ceci provient du fait qu'autrefois on avait trop chargé l'alpage et l'on ne pouvait pas y rester aussi longtemps que sur les autres. On a en somme supprimé un certain nombre de droits en pratique. Il y a aussi comme part d'action le demi-quartier, dont l'existence provient des changements ci-dessus.

La valeur des droits de fond dépend des consortages. Elle est actuellement de 1000 francs à Mandelon, 800 à Essertze, 700 à Orchèraz, 300 à Novellé, Barmaz et Liappey.

Un propriétaire qui n'emploie pas son fond peut le louer, sinon le Comité l'emploie pour ceux qui en ont besoin, si le nombre des vaches alpées correspond aux droits. Il est absolument interdit d'en laisser une de plus. Autrefois, le droit de location était de deux francs par droit et un kg. de fromage. Aujourd'hui, l'allocation en argent est supprimée pour celui qui ne loue pas directement.

La direction d'un cosortage est confiée à un Comité, assisté d'un directeur des travaux et de deux procureurs.

Le Comité, généralement composé de trois membres, gère la Société, la représente au dehors. Il est nommé tous les quatre ans, ainsi que le directeur.

Ce dernier collabore avec le Comité pour les améliorations à apporter à l'alpage, ainsi que pour les travaux annuels. Il dirige les ouvriers, contrôle les journées.

Les travaux se font sous forme de corvées, au prorata des droits de fond. La quantité à faire est fixée chaque année par l'assemblée générale. Ces corvées varient de une à deux journées par droit entier, plus la journée générale, qui est instituée pour couvrir les frais de l'assemblée générale et des « arpiezos » dont nous parlerons plus loin.

Les travaux se font, sauf circonstances extraordinaires, en printemps et en automne, d'après les publications du directeur.

Les deux procureurs s'occupent des affaires annuelles du consortage. Ils sont nommés chaque année, à tour de rôle, suivant une répartition qui s'appelle « Chesin » et qui comprend 48 quartiers de fond ou douze vaches. C'est le plus fort en droit qui est res-

pensable de la procure. Il doit s'entendre pour avoir avec lui la moitié, soit 24 quartiers, les autres fonctionnant au second tour. Le tour de procure revient donc autant de fois qu'il y a de fois douze droits dans le total de ceux-ci.

Les procureurs font les encaissements, se chargent de monter le nécessaire pour la saison d'exploitation, et fournissent chacun un taureau reproducteur. D'autre part, chaque dimanche, à tour de rôle, ils fournissent un mulet pour le service du domestique qui monte le ravitaillement à l'alpage et les autres objets nécessaires aux soins du bétail.

Pour le service du taureau, les procureurs sont rémunérés à raison de 25 livres de beurre et pour le mulet de 20 livres de fromage. La procure est une obligation à laquelle personne ne peut se soustraire.

Les autres prérogatives du procureur sont la recherche des domestiques pour la saison, avant l'assemblée générale qui les nomme, la visite du bétail le jour de l'inalpe. Ici nous signalerons surtout la visite du bout des cornes, qui ne doivent pas avoir moins d'un centimètre de diamètre.

Chaque consort remplit aussi certaines obligations vis-à-vis de la Société.

Pour qu'une vache puisse être alpée comme telle, sans frais supplémentaires, elle doit donner au moins un litre de lait par traite. Si elle ne l'a pas, elle paye en proportion de ce qu'elle a, et si elle n'en a point, elle paye 12 livres de fromage et 20 francs.

Le premier mesurage du lait a lieu généralement trois jours après l'inalpe. Autrefois, ce jour était pour ainsi dire une vacance que se payait le propriétaire, car c'était à lui à traire ses vaches. Ceux qui le voulaient, pouvaient aussi faire une journée de manœuvre. Maintenant cette habitude n'existe plus. C'est seulement le Comité qui s'occupe des trois ou 4 mesurages qui se font durant la saison.

Un propriétaire doit aussi amener une charge de bois pour chaque vache alpée, ainsi que pour le porc « de dedans ». Pour le ravitaillement des domestiques, il fournit trois livres de pain par vache, deux par génisson, une demi-livre de tomme par vache et une et demie par génisson.

On n'a pas le droit d'alper une vache si l'on n'a pas les trois quarts du droit de fond soit comme propriétaire, soit comme locataire. On tolère toutefois que l'on amène à l'alpage une vache s'il man-

que un quart de fond, mais on ne l'y laisse qu'à condition qu'elle ne soit pas supplémentaire sur le total des droits.

Les autres frais qui s'élèvent à environ six francs par vache, sont payés moitié au début, moitié à la fin de la saison, mais toujours avant la distribution des produits. Les porcs et les génisses payent 5 et 6 francs par saison.

### **Habitudes particulières et traditionnelles**

L'inalpe est fixée par les statuts de tous les consortages au 3 juillet, et la désalpe au 18 septembre. Ce ne sont cependant pas des dates rigoureusement observées de nos jours. Lorsque l'état des alpages le permet, la date de l'inalpe est avancée, mais presque jamais avant le 1er juillet. Pour la désalpe, tout dépend aussi de la saison. Nous avons vu le troupeau descendre le 8, mais aussi le 25 septembre.

Là-haut, les troupeaux sont confiés à des domestiques qui sont, par rang d'importance : le fromager (le pâsho), le premier vacher (le vatzerô), le séracier (le pashoret), le porcher (le portshye), l'aide de cuisine (le veili), le second vacher (le vatzerolet), le berger des génisses (le mouzonni), le berger des moutons (le berjye). On engage aussi des aides pour une partie ou pour la totalité de la saison : l'aide supplémentaire (le choportchyon), l'aide au berger des veaux (le veili di vé) ou encore un autre aide (le rêfo), l'aide au berger des génisses (le mozoneret), l'aide au berger des moutons (le berzerot).

La nomination des domestiques a lieu le jour de l'assemblée générale, traditionnellement le dernier dimanche d'avril. Ce jour-là est un jour de grande fête. C'est le jour de session législative et de surveillance, en même temps que politique.

Après la liquidation de l'ordre du jour que nous venons d'indiquer, et la nomination des domestiques, c'est la partie récréative qui ne manque pas de pittoresque. Mais pour y avoir droit, il faut faire la journée supplémentaire à l'alpage, fixée pour tous les propriétaires et alpages invariablement.

Ce sont les procureurs qui sont chargés du nécessaire pour cette récréation où chaque participant a droit à une ration de fromage de 3 à 400 grammes, tandis que le pain n'est pas mesuré. Pour le vin on compte généralement de un litre et demi à deux litres par personne. Le coût de cette journée est mis sur le compte

des frais généraux. Il faut compter deux fromages de dix kilos environ pour cette journée. L'esprit de société régnant encore en maître, il est rare de voir des chicanes un tel jour.

Le jour de l'inalpe, le bétail doit être rendu sur la place désignée à cet effet et dénommée « place de combat ». Il va sans dire que cette place est l'une des plus belles de l'alpage parce que les combats qui se déroulent sont parfois pathétiques, et parfois même dangereux pour les bêtes qui ne manquent pas de faire tout leur possible contre l'adversaire. On sait que la race d'Hérens est très combative et que chaque troupeau possède sa reine, titre auquel prétendent parfois une douzaine de bêtes au même alpage. C'est un grand honneur pour celui qui possède la reine. Parfois il y a influence jusque sur la politique communale. C'est une vraie passion pour les propriétaires de ces bêtes, et nous voyons donner jusqu'à 4000 francs pour une reine, sans que cette vache soit d'un rendement laitier quelconque.

Les moutons sont alpis la veille, et ce soir-là ce sont les procureurs qui doivent nourrir les bergers. A Mandelon on alpe aussi la veille mais après-midi, les génisses et les veaux.

Pénétrons maintenant dans la vie même de nos braves montagnards. Nous avons dit qu'ils étaient normalement au nombre de huit. Chacun a son poste bien défini. Ainsi le fromager voue tous ses soins à la fabrication du fromage et du beurre. La beurrière est installée au bord d'un torrent ou d'un bisse et actionnée par l'eau. C'est un chéneau qui conduit l'eau à des ailerons faisant office de poulie.

Le fromager est le véritable père de famille. C'est lui qui est responsable des affaires durant la saison. Tous lui doivent obéissance en ce qui concerne les affaires intérieures.

Le premier vacher conduit le troupeau des vaches chaque jour aux places qu'il juge les plus utiles pour ne pas gaspiller l'herbe tout en garantissant le meilleur rendement laitier et la belle présentation physique du troupeau. Il est aidé pour cela du second vacher. Il est aussi en partie responsable de la bonne réussite de la saison.

Le second pâtre, ou séracier, est chargé de la fabrication du sérac. C'est lui qui, chaque dimanche, doit descendre au village chercher le ravitaillement des domestiques. Il a également la charge de la préparation du bois et de l'entretien des bisses pour les arrosages et la fumure de l'alpage par l'eau. A Orchèraz, dès le 10 août,



il doit porter le souper aux bergers des génisses et des moutons qui dorment depuis lors sous la tente, car les troupeaux sont laissés dehors à leur garde. Le séracier les aide à cette garde.

L'aide de cuisine s'occupe de tous les nettoyages nécessaires, des ustensiles des chalets, et aide en plus le fromager pour le ménage intérieur. Sauf à Orchèraz, c'est lui qui porte le souper aux bergers et reste avec eux. Il a encore le soin des porcs « de dehors », c'est-à-dire qui sont mis chaque jour en liberté.

Le porcher est chargé du soin des porcs « de dedans » qui sont toujours enfermés parce qu'ils sont à l'engraissement. Les uns seront même tués à l'alpage. Sa besogne est assez ardue puisqu'il a souvent de 20 à 25 porcs à soigner. Il doit leur donner ce que chaque propriétaire amène.

L'écurie des porcs a la forme ordinaire des chalets valaisans. La porte se trouve sur un des flancs, mais au coin droit ; l'intérieur comporte une allée de 1 m. 50 où sortent des deux côtés les auges des porcs. Deux grandes pièces de bois forment la structure des petites loges des porcs, si étroites qu'ils ne peuvent se retourner (70 à 80 cm. de large et environ 2 m. de long). On impose donc à ces animaux une immobilité presque totale, pour que leur engraissement soit plus rapide, sans trop se soucier du supplice auquel on les soumet.

Nous avons dit en parlant du premier vacher, le rôle du second. Nous n'y reviendrons pas.

Toute l'équipe est chargée de la traite des vaches, opération qui dure environ deux heures et demie deux fois par jour.

On voit que la vie de ces braves n'est pas une sinécure, surtout si l'on songe combien ils étaient mal logés autrefois. Ils dormaient sur la paille, sous le toit du chalet principal ou au grenier. En cas de mauvais temps ils devaient s'envelopper dans force couvertures pour ne pas avoir froid. Jusqu'à la mi-été leur sommeil ne dure pas plus de 5 heures par jour.

Pourtant il est rare qu'il manque de candidats à ces postes de domestiques. C'est principalement dans les familles nombreuses que nous les trouvons. Le salaire en nature est toujours le bienvenu où on a de la peine à nourrir tout le monde. Maintenant on trouve le salaire en nature insuffisant, on demande aussi de l'argent, mais la tradition reste inviolée.

Les amusements sont rares pour les pâtres, le cor des Alpes en est un. Ils l'utilisent souvent pour extérioriser leur satisfaction, il

est un des agréments du jour de la désalpe, pour faire entendre d'un village à l'autre où se trouvent les domestiques en fête.

Cet instrument de musique primitif est constitué par un tronc de jeune sapin, que l'on a évidé en le partageant par le milieu. Il a 1 m. 80 de long. On a solidement lié les deux moitiés par du fil de fer disposé de telle façon qu'il forme garniture. Au petit bout on ajuste une petite embouchure en métal servant de sifflet. Au grand bout, il y a un genre d'amplificateur en fer blanc qui sert de haut-parleur.

Il faut avoir bon souffle pour faire sortir des sons de cet instrument, surtout pour pouvoir jouer normalement.

Le sentiment religieux est très développé chez les pâtres, il ne saurait en être autrement, la montagne présente tant de dangers pour les hommes et pour les animaux domestiques qui leur sont confiés. Chaque soir les bergers prient ensemble avant de se coucher. C'est le pâtre qui récite deux ou trois dizaines de chapelet et quelques autres prières. Le jour de l'inalpe le curé vient donner la bénédiction à l'alpage. Devant les consorts assemblés, il bénit un récipient contenant de l'eau, puis du sel et du pain, ensuite il bénit le chalet, et va en procession jusqu'à la croix qui se trouve à proximité.

On offre au prêtre une petite collation dans laquelle figure du lait qu'on vient de traire spécialement.

Chaque année, le dimanche le plus proche du 15 août, les séraciars apportent au curé une seille pleine de beurre et à la fin de l'été un fromage. C'est un genre de prémices. Le curé offre alors un bouquet de fleurs artificielles à chacun des séraciars.

Une quête se fait le jour de l'inalpe pour faire dire des messes pour la protection des troupeaux.

Parlons maintenant de « l'œitan ». Il représente le produit moyen d'une vache durant la saison estivale. Il peut donc varier d'une année à l'autre. Mais il est presque toujours de 55 à 65 livres de fromage. Autrefois, jusqu'à 1870, les comptes des récoltes se faisaient sur un long bâton quadrangulaire. Sur le premier angle, figuraient les initiales, avec la marque de famille du propriétaire. Sur le second on inscrivait les « œitan », sur le troisième les tommes, soit la moitié du précédent, et sur le dernier les cuillerées, ou la moitié du précédent, ou encore environ le rendement d'un litre de lait par traite. On agissait aussi de la sorte pour les mesurages, en représentant l'œitan par un rendement de 4 litres par traite.

Voilà aussi comment les domestiques étaient rémunérés pour leur salaire en nature.

Le fromager reçoit trois œitan, le premier vacher deux et trois quarts, le séracier deux et demi, le porcher deux et demi, le second vacher et l'aide de cuisine, deux, les bergers des génisses et des moutons chacun un et demi. Actuellement on accorde aussi un salaire supplémentaire en argent, suivant la demande de chacun, ceci pour tenir compte du renchérissement général.

C'est le Comité qui effectue le partage des produits. Pour cela il doit se rendre à l'alpage trois jours avant la désalpe. Le partage se fait par quarts, représentant le produit moyen de quatre vaches durant la saison. Ces produits varient entre 55 et 75 livres par vache, le quart représente quatre fois plus. Chaque année il y a lutte entre les consortages pour arriver le plus fort, mais ceci dépend évidemment du savoir-faire des domestiques ainsi que du temps.

C'est la veille de la désalpe que se distribuent les produits. Chaque propriétaire les emporte lui-même. Pour cela il faut se trouver à l'alpage à l'aube déjà, afin qu'il n'y ait pas de perte de temps pour ceux qui devraient faire plus d'un voyage. C'est un tableau des plus pittoresque que de voir ces gens rassemblés autour de chaque part que l'on a placée sur des planches devant les chalets, et occupés à calculer ce qui revient à chacun d'après les données du Comité.

Les domestiques se nourrissent en premier lieu des produits de l'alpage, soit lait, sérac, beurre, et ensuite des denrées que chaque propriétaire alpent doit fournir d'après le bétail qu'il a. Ils sont d'autre part l'objet de nombreux petits cadeaux, tabacs, cigares, cigarettes, vin, fruits et autres choses consommables. C'est la compensation habituelle pour ce qu'ils savent offrir à ceux qui, par curiosité ou par devoir, viennent leur rendre visite. Jusqu'en 1925, deux jours étaient pour eux particulièrement intéressants. C'étaient, le jour de mesure, — le troisième après l'inalpe, — et les « arpiè-zos », le lundi le plus proche de la Saint-Laurent, le 10 août. Si le premier de ces jours est maintenant supprimé, le second est maintenu comme une tradition inviolable. C'est l'occasion pour les domestiques de prendre contact avec le représentant ou le propriétaire lui-même du bétail. Bien souvent, ce ne sont pas les moins jolies filles qu'ils ont l'occasion de cajoler.

Chaque alpent qui a fait sa journée générale, comme nous l'avons indiqué plus avant, arrive là-haut pour une agape en commun. Cette agape consiste en deux repas composés des produits de l'alpage, crème, beurre, sérac. Le pain est également fourni par le consortage. Le tout à volonté. On ne vient pas pour travailler, mais pour manger, boire et se reposer. On visite à fond le bétail, et on prodigue aux domestiques responsables les recommandations nécessaires, accompagnées de force cadeaux et rasades.

Pendant les deux jours qui suivent, c'est le tour d'un enfant des propriétaires de prendre sa part du festin. Mais il faut que cet enfant puisse au moins se conduire lui-même et avoir moins de quinze ans.

Après cela, la vie reprend, avec la différence que le troupeau des vaches, au lieu de rentrer à midi pour ressortir vers sept heures du soir, reste toute la journée dehors, et rentre vers 7 heures au lieu de dix comme auparavant. C'est alors aussi que commence pour les petits bergers le temps le plus pénible, puisqu'ils doivent coucher dehors pour surveiller leur troupeau.

Le jour de la désalpe est aussi pour ces braves serviteurs un jour de grande fête. Ils font le tour des cafés de la commune, et bien des caves s'ouvrent en reconnaissance des services rendus. Alors aussi commencent les projets pour l'année suivante. Toute la journée c'est fête. Et ils le font bien voir en jouant du cor des Alpes. chaque fois qu'un litre de fendant pétillant est offert en leur honneur.

Et pendant près de deux mois, toute la vallée résonne du bruit des sonnaillles. Car maintenant les troupeaux sont disséminés dans les mayens, mangeant les restes d'herbe fraîche. C'est la fin de la période d'estivage. Ils tondront ensuite les prés aux alentours des villages, avant d'être enfermés pour longtemps, au moment où la neige enveloppe la nature pour son sommeil hivernal.